

伊豆高原ユートピア 冬献立

一、前菜

蟹と柚子の新丈
青のり蒟蒻 田楽味噌
長芋梅肉

一、椀物

鰯つみれ椀
白髪葱 三つ葉 梅麩

一、御造り

季節のお刺身三点盛り
大葉 小菊 紅タテ 海鮮クリスタル

一、鍋物

鱈ときのこの水炊き 柚子ポン酢
榎茸 しめじ 椎茸
白菜 水菜 鶏肉 マロニー 浅月 紅葉おろし

一、煮物

里芋六方
しめじ 人参 絹さや 大根

一、中皿

豚ロースしゃぶしゃぶ 胡麻ドレッシング
三色野菜 トマト 赤パプリカ

一、揚げ物

天麩羅
海老 開き鱧 茄子 ピーマン
しし唐 抹茶塩 レモン

一、御飯

富山産こしひかり

一、甘味

クインシーメロン パセリ

※当日の仕入等により、内容は変更となる場合がございます。

伊豆高原ユートピア 冬献立

一、前菜

白子煮ごごり
紅白甘酢いくら漬け
姫サザエ磯煮

一、椀物

焼きサーモンのお吸い物
焼葱 三つ葉 結び湯葉

一、御造り

季節のお刺身三点盛り
大葉 小菊 紅タテ 海鮮クリスタル

一、鍋物

豚ロースときのこの陶板焼き 無塩バター
エリンギ 舞茸 椎茸
赤黄パプリカ もやし キャベツ 胡麻しゃぶ

一、焼き物

真鱈の照り焼き
茗荷甘酢 みかん会敷

一、煮物

蕪みぞれ煮
大根おろし 柚子

一、揚げ物

河豚唐揚げ
すだち グリーンカール
しし唐

一、御飯

富山産こしひかり

一、水菓子

苺ロールケーキ あき姫苺
ホイップクリーム ペパーミント

※当日の仕入等により、内容は変更となる場合がございます。